

## Lievitati da ricorrenza: PANETTONE AI MARRON GLACE' E UVETTA

a cura di Giambattista Montanari, Tecnico Pasticcere Corman Professional

Dosi per 21 panettoni da 1 kg.



### 1° Impasto ore 17,30

- Zucchero
- Acqua
- Tuorli
- Farina 380 w p/l 0,65
- Lievito madre maturo
- **Burro Tradizionale Corman**  
82% mg blocchi

g 1.500  
g 2.400  
g 1.000  
g 5.000  
g 1.150  
g **1.500**

Impastare zucchero, tuorli e acqua a 32°C. Aggiungere re la farina e impastare per 15 minuti, quindi aggiungere il lievito. Portare il burro a 22°C e incorporarlo nell'impasto che gira in macchina. Temperatura dell' impasto a fine seduta: 26°-28°C. Mettere in stufa a 27°C a lievitare per 10-12 ore in modo che l'impasto possa raddoppiare. La mattina seguente procedere al 2° impasto.

### 2° Impasto ore 7,30

- 1° Impasto
- Tuorli
- Zucchero
- Miele
- Sale
- **Burro Tradizionale Corman**  
82% mg blocchi
- **Burro Liquido Corman**
- Burro di cacao
- Bacche di vaniglia
- Rottame di marron glacé sgocciolati
- Uvetta sultanina

g 12.700  
g 1.500  
g 1.000  
g 750  
g 50  
g **1.750**  
g **450**  
g 500  
n. 8  
g 3.000  
g 300

Fare girare il 1° impasto in planetaria per 18 minuti, fino alla completa distensione del glutine. Versare i tuorli in 2 volte e dopo 10 minuti aggiungere zucchero e miele. Nel frattempo mettere in planetaria con la foglia sale, burro, burro liquido, burro di cacao fuso, polpa di vaniglia e fare girare fino a che l'intera massa non sia sbiancata (circa 35-40 min.). Incorporare questo ultimo composto nell'impasto in 2 volte. Infine, facendo girare 1 minuto, aggiungere marroni e uvetta. Spezzare, fare lievitare un'ora a 35°C, lasciare riposare 1 ora a temperatura ambiente, quindi pirlare e mettere nei pirottini. Passare in stufa a 27°C Hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti, incidere a croce e riempire i tagli con pasta di marroni quindi cuocere a 175°C per 50 minuti.

## CORMAN



## Burro Tradizionale Corman e Burro Liquido Corman.

**Il connubio perfetto per lievitati da ricorrenza eccezionali:  
Panettoni e Pandori caratterizzati da morbidezza, fragranza, sapore eccezionali  
e che si conservano perfettamente più a lungo.**

*“In generale il burro – afferma Giambattista Montanari, Tecnico Pasticcere di Corman - è una delle materie prime fondamentali nei lievitati e in particolare nei lievitati da ricorrenza. Il burro è l'ingrediente che conferisce sapore, fragranza e morbidezza. E' quindi molto importante scegliere i prodotti più adatti e sempre di elevata qualità. Da parte nostra proponiamo il Burro Tradizionale Corman da impasto – che si distingue oltre che per eccezionali lavorabilità e regolarità tutto l'anno, per l'inimitabile sapore di burro fresco e la fragranza che conferisce ai prodotti finiti. Consigliamo, inoltre, di aggiungere nel secondo impasto il nostro Burro Liquido, burro anidro caratterizzato da un basso punto di fusione grazie al quale si esalta maggiormente il sapore e si ottiene un prodotto finito ancora più morbido e soffice e che si conserva “fresco” più a lungo. I risultati sono veramente eccezionali!”*



### BURRO TRADIZIONALE CORMAN

Burro Tradizionale Corman all'82% mg per incorporazione, linea top della gamma molto conosciuta e apprezzata dai professionisti. Si distingue, oltre che per **l'eccezionale lavorabilità e per l'inimitabile sapore di burro fresco, per la fragranza e la morbidezza che conferisce ai prodotti finiti.** Si tratta di un prodotto estremamente affidabile in quanto è dotato di una **struttura regolare e costante tutto l'anno, si incorpora con facilità, garantisce una sicurezza igienica impeccabile e si conserva meglio e più a lungo.** E' ottenuto direttamente da **panna**

**premium** accuratamente selezionata attraverso lavorazioni esclusivamente naturali. E' ideale, oltre che nei lievitati da ricorrenza, per prodotti da forno, brioche, pasta frolla, creme al burro, coperture e decorazioni. E' disponibile **in blocchi da 2,5 Kg e cartoni da 10 Kg.**

### BURRO LIQUIDO CORMAN

Si tratta di un burro chiarificato liquido al 99,9% m.g. La sua peculiarità è di avere **un basso punto di fusione (17°C)** e quindi può essere utilizzato direttamente senza doverlo né chiarificare né fondere, **permettendo un notevole risparmio di tempo.** Questo burro offre **diversi vantaggi**, insiti nelle caratteristiche fisico-organolettiche del prodotto e ha una grande flessibilità di utilizzo. Conferisce **maggiore morbidezza, profumo, rotondità di gusto nei prodotti da forno: è ideale nei lievitati da ricorrenza come colomba, panettone e pandoro** in cui, appunto volume, morbidezza e gusto rappresentano caratteristiche fondamentali per la riuscita. E' inoltre molto indicato per le creme ed i prodotti a base di cioccolato, conferendo fluidità e giusta consistenza. Permette ottimi risultati anche in cucina, nelle salse emulsionate, per cuocere a fuoco vivo carne e pesce (arrostire senza bruciare) e per il nappage della verdura. Trattandosi di un burro anidro si conserva a lungo e **garantisce una più lunga conservazione anche dei prodotti finiti.** E' disponibile **in latte da 2 kg.**



Per maggiori informazioni: Tel. 0141/279611 – [cormanit@cormanitalia.it](mailto:cormanit@cormanitalia.it) – [www.lechef.be](http://www.lechef.be)

# CORMAN

SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!